

# Barolo *en primeur*

Il 27 ottobre torna la grande gara di beneficenza promossa da  
Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e Fondazione CRC Donare ETS  
in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Langhe e Dogliani

## **BAROLO EN PRIMEUR ARRIVA ANCHE A LONDRA E APRE LE CANTINE DELLE LANGHE PER UNA SETTIMANA DI DEGUSTAZIONI ESCLUSIVE**

*La nuova edizione di Barolo en primeur coinvolge tre continenti e si preannuncia ricca di novità. A partire da **Barolo en primeur exclusive tasting** che dal 20 ottobre aprirà le porte di 25 cantine delle Langhe per degustare en primeur direttamente dalla botte l'annata 2022 di Barolo e Barbaresco, che il 27 ottobre sarà battuta nell'asta solidale presso il Castello di Grinzane Cavour. Sono 1.336 i vari formati donati dai produttori per un totale di più di 1.300 litri che insieme alle 12 barrique di Barolo Vigna Gustava a sostegno di progetti sociali, saranno arricchiti dall'**etichetta d'artista della celebre pittrice Otobong Nkanga**. Oltre a essere in live streaming con wine lovers e filantropi **dalle sale di Christie's di New York**, quest'anno Barolo en primeur arriva anche **in diretta da dalla sede di Christie's di Londra**, terzo polo dell'asta di ottobre, a cui si aggiungerà la diretta con **Hong Kong** durante l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco Bianco di novembre.*

Grinzane Cavour, 27 settembre 2023 - Dopo aver raccolto **quasi un milione e mezzo di euro nelle prime due edizioni a favore di 37 progetti e iniziative benefiche**, **Barolo en primeur** torna il **27 ottobre al Castello di Grinzane Cavour per una nuova edizione della grande asta solidale** promossa da Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e da Fondazione CRC Donare ETS in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

L'obiettivo è di **finanziare attività sociali tramite l'asta solidale delle barrique di Barolo Vigna Gustava e i lotti comunali di Barolo e Barbaresco**, due dei fine wine italiani più iconici e sempre più apprezzati in tutto il mondo.

Ad ospitare l'evento sarà il **Castello di Grinzane Cavour**, ai cui piedi sorge la **Vigna Gustava** - già appartenuta e vinificata dal Conte Camillo Benso e oggi di proprietà della Fondazione CRC - dove nasce il Nebbiolo da Barolo contenuto nelle barrique contese da **collezionisti e filantropi presenti sia in loco che in diretta da New York e, quest'anno, anche da Londra**. Il **successo internazionale dell'evento**, infatti, porterà l'asta anche nella capitale inglese, una delle più importanti città al mondo per consumo di vini di pregio e grande capitale economica globale. Come per la Grande Mela, collezionisti e filantropi si contenderanno in live streaming i lotti di Barolo en primeur, direttamente dalle sale londinesi di Christie's, la casa d'aste fondata nel 1766 proprio nella City.

Quest'anno all'asta di Barolo en primeur saranno associate **12 barrique di Barolo Vigna Gustava 2022**, vinificate a cura del Laboratorio **ENOSIS Meraviglia di Donato Lanati** ognuna realizzata in maniera separata per conferire a tutte una personalità differente e unica, frutto anche dell'avvenuta parcellizzazione della vigna in base all'esposizione, all'altitudine e all'età delle viti. A ciascuna barrique è annesso, sotto forma di video, un commento di **Antonio Galloni**, critico enologico di fama mondiale e CEO di Vinous, che ogni anno valuta la qualità e le caratteristiche di questo Barolo. Undici barrique saranno associate all'asta solidale il 27 ottobre e il ricavato **sarà interamente devoluto a progetti e iniziative sociali italiani e internazionali** nei settori della salute, della ricerca, delle arti, dell'inclusione sociale, della promozione culturale e della sua salvaguardia. I beneficiari sono associazioni no profit, enti del terzo settore, sia pubblici che privati, alcuni dei quali sono stati già individuati e associati ai lotti, mentre altri verranno scelti direttamente da chi vincerà la gara di generosità. Il

# Barolo *en primeur*

dodicesimo lotto verrà invece battuto durante l'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba a novembre**, sempre **dal Castello di Grinzane Cavour e in live streaming con Hong Kong**, il cui ricavato sarà donato alla charity internazionale "**Mother's Choice**", che opera dal 1987 in favore dei bambini orfani e delle giovani donne in difficoltà.

Inoltre l'asta solidale di Barolo en primeur vedrà la partecipazione di **oltre 95 Produttori del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani** che doneranno al progetto **1.336 bottiglie di Barolo e Barbaresco della vendemmia 2022: 1.034 esemplari da 0,75 litri, 242 magnum e 60 Jeroboam, per un totale di 1318,5 litri**. Le cantine partecipanti si uniranno sotto il nome del Comune di produzione, completando l'asta con 10 lotti comunali composti da bottiglie soprattutto di grandi formati, più pregiate per il loro valore sia economico che collezionistico.

**L'asta dei lotti comunali inizierà online già venerdì 6 ottobre**, estendendo così l'arco temporale per presentare offerte, disponibile a chiunque voglia partecipare al sito: <https://theauctioncollective.com/auctions/barolo-en-primeur-2023/>. La chiusura avverrà, però, sempre il 27 ottobre al Castello di Grinzane Cavour, ancora una volta scandita dall'iconico colpo di martello di **Cristiano De Lorenzo, direttore di Christie's Italia**.

Grazie ai lotti comunali sarà possibile **finanziare i progetti formativi della Scuola Enologica di Alba**, vera e propria eccellenza che forma il futuro capitale umano del territorio. Un investimento sulle nuove generazioni e un secondo tassello dopo i 132.800€ già donati durante la seconda edizione di Barolo en primeur.

Non solo. L'appuntamento di quest'anno uscirà dal Castello di Grinzane Cavour e dalle sale di Londra e New York con **Barolo en primeur Exclusive Tasting: da venerdì 20 a venerdì 27 ottobre, 25 tra i migliori produttori delle Langhe apriranno al grande pubblico le porte delle loro cantine per delle degustazioni esclusive di Barolo e Barbaresco en primeur 2022**, proprio quelle bottiglie che saranno poi battute all'asta il 27 ottobre. Un'occasione straordinaria che **per la prima volta** permetterà a wine lovers, filantropi e collezionisti di avvicinarsi in prima persona al mondo dell'en primeur, una realtà solitamente accessibile solo ai tecnici del settore. Per prenotare questa esperienza è necessario iscriversi su: <https://www.fieradeltartufo.org/categorie-eventi/barolo-en-primeur/>

Sin dalla prima edizione, le bottiglie di Barolo en primeur sono contraddistinte da un'**etichetta unica e irripetibile** disegnata ogni anno da un grande artista internazionale. Dopo Giuseppe Penone e Michelangelo Pistoletto, l'annata 2022 è stata affidata alla celebre pittrice **Otobong Nkanga**, scelta come portavoce dei valori di Barolo en primeur per la sua empatica relazione con la terra e l'ambiente e per la sua arte che da sempre affronta temi urgenti legati alla crisi ecologica, allo sfruttamento delle risorse e alla sostenibilità. Protagonista dell'etichetta sarà infatti l'opera "**The Journey of a Sip**", che trae ispirazione dalla forma di una bottiglia, che si trasforma in corpo, un organo respiratorio, e assume le forme di un albero: l'imbottigliamento diventa così momento di congiunzione e travaso tra la terra e il corpo umano, alludendo poeticamente all'indissolubile relazione tra terra, vite, vino ed esseri umani.

*"Londra è uno delle principali piazze per i vini di qualità: portare Barolo en primeur su quel palcoscenico è un risultato di grande valore, che apre a nuove prospettive. Raggiungere la City non sarebbe stato possibile senza la partnership con Christie's, la più importante casa d'asta al mondo, che collabora con Barolo en primeur fin dalla prima edizione e che quest'anno ha permesso di alzare ulteriormente l'asticella, ospitando l'asta nella sua sede inglese e promuovendola in prima persona sui propri canali"* commenta **Ezio Raviola, Presidente di Fondazione CRC**. *"Possiamo dire senza timore che Barolo en primeur, in sole tre edizioni, si è imposto come uno degli eventi più significativi per il mondo del vino a livello internazionale, un'occasione unica per promuovere nel mondo un'eccellenza del nostro territorio e nel contempo, raccogliere importanti risorse a sostegno di iniziative benefiche"*.

*"Quasi 100 cantine hanno deciso di donare le proprie bottiglie in vari formati per la nuova edizione di Barolo en primeur"* esordisce **Matteo Ascheri, Presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Langhe e Dogliani**. *"Questo risultato*

# Barolo *en primeur*

*straordinario dimostra che le Langhe del vino fanno squadra e puntano insieme verso un obiettivo comune. Il grande successo della scorsa edizione, grazie a cui abbiamo raccolto importanti fondi per la Scuola Enologica, dedicati alla formazione e alla ricerca, sono il primo passo di un percorso che intendiamo sostenere con forza anche nei prossimi anni. Un progetto capace di sfruttare anche la forte spinta di un mercato che apprezza sempre di più il Barolo e il Barbaresco sia per la grande qualità del vino sia per la possibilità di investimento, che nell'en primeur trova una delle migliori opportunità di realizzazione”.*

*“Quasi un milione e mezzo di euro destinati a 37 progetti sociali: i dati delle prime due edizioni ci dicono che Barolo en primeur è un successo straordinario. Siamo certi che questa nuova edizione potrà confermare e far ulteriormente crescere questo connubio tra vino e solidarietà” spiega Giuliano Viglione, Presidente di Fondazione CRC Donare ETS. “Quest’anno la manifestazione si estenda addirittura su tre continenti, ma il legame con il territorio rimane saldo e prioritario, grazie alla collaborazione con il Consorzio Barolo e Barbaresco e con la Scuola Enologica. Un progetto di solidarietà che parte dalla nostra provincia e continua a crescere, in Italia e a livello internazionale”.*

**Fondazione CRC** - Via Roma n. 17 - 12100 Cuneo

**Ufficio Comunicazione Fondazione CRC:** +39 0171 452771/777

[comunicazione@fondazionecrc.it](mailto:comunicazione@fondazionecrc.it) - [www.fondazionecrc.it](http://www.fondazionecrc.it)

**Ufficio Stampa Esterno:**

Federico Manzoni: +39 334 1992054 - [federico.manzoni@theroundtable.it](mailto:federico.manzoni@theroundtable.it)

Emanuela Capitanio: +39 347 4319334 - [emanuela.capitanio@theroundtable.it](mailto:emanuela.capitanio@theroundtable.it)